Pileca jetrica na ražnjicu

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**pilecih jetrica
- **2 glavice**luka
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Isjeci jetrice na komade. Luk ocistiti, pa izrezati na komade željene velicine. Na štapice naizmjenicno redati luk i jetrice, dok se sastojci ne utroše. Zaciniti po ukusu, pa spuštati na zagrijanu grill tavu ili roštilj.

Okretati ražnjice na tavi i peci dok meso ne bude peceno (pazite da temperatura ne bude prejaka). Poslužiti uz pire krompir i, po mogucnosti, domaci ajvar.

Savet